

Cabrito assado no forno com ervas do monte

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

2 kg de cabrito limpo
7 dentes de alho
2 folhas de louro
1 raminho de tomilho
1 c. de chá de pimentão doce
1 dl de azeite Valle Madruga
4 dl de vinho branco
Sal e pimenta q.b.



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Quinta Valle Madruga TN E TF Tinto 2015



PREPARAÇÃO

Ponha o cabrito num prato e tempere-o com sal e pimenta, junte 3 dentes de alho com a casca, descasque e pique grosseiramente os restantes alhos, junte-os ao cabrito e esfregue bem o alho na carne.

Faça uma mistura com o vinho e o pimentão e junte ao cabrito. Adicione também as ervas, regue com o azeite e deixe marinar de um dia para o outro.

No dia, ligue o forno a 180° e leve o cabrito a assar durante 1 hora e 40 minutos, regando e virando de vez em quando. O cabrito deve ficar douradinho, tostadinho e com muito pouco molho.

Sirva com batata assada à parte e legumes salteados.



QUINTA
VALLE
MADRUGA

V alpaços